

La Recette de la Semaine

Gâteau moelleux de poireaux et oignons

Ce qu'il vous faut pour 4 personnes :

3 oignons jaunes, 750g de poireaux
100g de farine semi complète
1/2 cuillère à café de levure
4 œufs, 125g de fromage blanc de type campagne
50g d'emmental, sel, poivre, muscade, huile d'olive

Vous épluchez les poireaux et les oignons. Vous émincez le tout et vous faites suer pendant 8mn environ avec un filet d'huile d'olive. Pendant ce temps, vous préchauffez le four à 180°. Dans un saladier, vous mélangez la farine, la levure et les œufs. Vous ajoutez le fromage blanc et l'emmental râpé. Vous salez, poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade. Vous mélangez bien. Vous ajoutez les légumes. Vous mélangez à nouveau.

Vous huilez un moule à manquer. Vous y versez la pâte. Vous enfournez pendant 35mn environ.

Ce gâteau de légumes s'accompagne très bien d'une belle salade de mâche et roquette.



Les Jardins de Priape



Production Bio
Légumes de saison
Œufs et conserves
toute l'année

